



Diseño de un producto lacteo tipo yogurt saborizado con berenjena (solanum melongena l.)

AUTORES

Ricardo David Pareja Benítez, Aprendiz del tecnólogo en procesamiento de alimentos, SENA – Regional Sucre, dparejas9@misena.edu.c., Edgar Jiménez, Instructor, SENA – Regional Sucre, ejimenez@sen.edu.co., Melissa Aguas de Hoyos, Instructor, SENA – Regional Sucre, maguash@sen.edu.co., Gustavo Buelvas salgado, Profesional AgroSENA, SENA – Regional Sucre, gbuelvas@sen.edu.co.

1. Resumen

La berenjena (*Solanum melongena L.*) es una de las especies vegetales más importantes de la familia de las Solanáceas en el país específicamente en la región Caribe donde se encuentran agricultores dedicados al cultivo de la berenjena donde emplean pequeñas áreas y patios para el establecimiento de sus cultivos, situación por la cual la berenjena es considerada una hortaliza de patio y de economía campesina. En este territorio el sistema de producción utilizado es el cultivo a libre exposición, ya que se cuenta con una oferta ambiental favorable y una posición geográfica competitiva. (Coronado et al, 2015). El yogur es producto obtenido a partir de la leche higienizada o de una mezcla higienizada de ésta con derivados lácteos, fermentado por la acción de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus*. (INCONTEC, 2005). La berenjena es un producto hortofrutícola con amplia concentración sobre todo el caribe colombiano, por lo que puede estar al alcance de cualquier persona para su consumo; así mismo aprovechar el beneficio de muchas de sus propiedades para nuestra salud; dentro de estas propiedades de la berenjena son muy variadas, entre ellas podemos denotar: alto contenido en agua, alto contenido en hidratos de carbono, aporta mucha fibra y su baja cantidad de grasa y proteínas la hacen un alimento muy liviano, aportando beneficios al sistema nervioso, buena en la ayuda con el colesterol, cuida el hígado, Controla el azúcar en el cuerpo, etc. En los beneficios del yogur se destaca que es una de las mejores fuentes de calcio, un nutriente clave para mantener una buena salud en los huesos y los dientes, su gran contenido en proteínas, fortalece el sistema inmunológico, etc.

Palabras clave: derivado lácteo, berenjena, yogur, caracterización.

2. Referencias bibliográficas

1. Norma Técnica Colombiana NTC 1220 1979. Berenjena
2. Norma Técnica Colombiana NTC 805 2005. productos lácteos. Leches fermentadas.
3. Coronado et al. (2015). Modelo tecnológico del cultivo de berenjena para la región caribe
4. Norma Técnica Colombiana NTC 5328 2004. Análisis sensorial. Directrices para el uso de escalas de respuesta cuantitativas
5. Norma Técnica Colombiana NTC 3932 2004 Análisis sensorial por aproximación multidimensional.